HIVER - WINTER

MENU

DÉJEUNER
LUNCH

LA PLANCHETTE DE CHARCUTERIE 11
Jambon de Savoie, jambon blanc, viande séchée des Alpes, et ses condiments.
Cold meat platter to share: Savoy ham, cooked ham, dried meat from the Alps and its condiments

LA PLANCHE DU VOGA 22
Jambon de Savoie, saucisson artisanal de Savoie, viande séchée des Alpes, Reblochon, Tomme de Savoie et ses condiments.
Vôga Goga platter to share: Savoy ham, Savoy sausage, dried meat from the Alps, Reblochon, Tomme de Savoie and its condiments

LES ENTRÉES *Starters*

Œuf cocotte forestier 13
Crémeux de champignons, croûtons
Forest mushroom baked egg served with creamy mushrooms, croutons

Tarte au Beaufort AOP et sa salade verte 15
Beaufort cheese PDO pie served with green salad

Potage grand-mère Petit - Grand / *Small - Large* 12 19
Potage de poireaux, carottes et pommes de terre, croûtons de pain
Grandma's vegetable soup: leek, carrot and potato soup, bread croutons

LES SALADES

Petite - Grande / *Small - Large*

Salade Caesar 14 22
Salade romaine, œuf parfait, aiguillettes de poulet panées, tomates, copeaux de parmesan, croûtons, anchois, sauce César
Romaine salad, soft-boiled egg, breaded chicken strips, tomatoes, parmesan shavings, croutons, anchovies, Caesar sauce

Salade Savoyarde 14 22
Salade, copeaux de Beaufort AOP, jambon de Savoie, noix, croûtons, œuf parfait / *Salad, Beaufort cheese shavings, Savoy ham, walnuts, croutons, soft-boiled egg*

Salade de chèvre chaud 14 22
Salade, toasts de chèvre chaud, noix, miel
Mixed salad leaves, warm goat's cheese on toast, walnuts, honey

RESTAURANT PUB EDENARC 1800
VÔGA GOGA

Plat végétarien / *Vegetarian dish* — Recette régionale / *Local dish*

LES PASTA

Gnocchi di patate Sauce tomate, burrata 21
Tomato sauce, burrata

Pasta Voga 26
Rigatoni, crème de Beaufort au tartufo, jambon blanc, œuf parfait
Rigatoni, creamy Beaufort cheese and tartufo, cooked ham, slow-cooked egg

Pâtes au ragù 23
Ragù de bœuf à la sauce tomate, copeaux de parmesan
Slow-cooked beef ragù in tomato sauce, Parmesan shavings

Supplément *Extra*
½ burrata +4

FORMULE VOGA

Plat du Jour ou Croque Monsieur
Dish of the day or Croque Monsieur
+
Faisselle, miel de Savoie
Fresh curd cheese, Savoy honey
ou Panna cotta, caramel au beurre salé
or Salted butter caramel panna cotta

28,5

LES PLATS *Main dishes*

Plat du jour 21
Dish of the day

Noix d'entrecôte Black Angus ± 280 g 39
Frites, salade verte, beurre maître d'hôtel
Black Angus ribeye steak ± 280 g. chips, green salad, maître d'hôtel butter

Burger Savoyard 28
Buns boulanger, steak haché 125 g, oignons rouges, fromage à raclette, cornichons pickles, mayonnaise chipotle, salade, frites / *Bakery-made burger bun, beef patty 125 g, red onions, pickles, raclette cheese, mayonnaise chipotle, salad, chips*

Blanquette de veau 26
Poireaux, carottes, champignons, sauce blanquette, riz basmati
Veal blanquette: leeks, carrots, mushrooms, blanquette sauce, basmati rice

Croque Monsieur 24
Pain de mie du boulanger, brisket d'Angus fumé (poitrine de bœuf), Beaufort, servi avec frites et salade verte / *Baker's sandwich bread, smoked Angus beef brisket, Beaufort cheese, served with chips & green salad*

Pulled Pork 24
Pain brioché, effiloché de cochon confit fumé, mayonnaise chipotle, sauce cheddar, oignons crispy et pickles, salade romaine & frites
Brioche bun, smoked confit pulled pork, chipotle mayo, cheddar sauce, crispy onions and pickles, romaine lettuce & chips

Fish & chips Frites, salade, sauce tartare 23
Chips, salad, tartar sauce

LES SPÉCIALITÉS *Specialities*

CÔTÉ FROMAGE
Cheese specialties

Tartiflette & Jambon de Savoie — **26**
Pommes de terre sautées, crème, lardons, oignons, Reblochon, salade verte
Sliced sautéed potatoes, diced bacon, onions, cream, Reblochon cheese, served with a green salad & local cured ham

P'tiou Savoyard — **26**
Fromage fondu, pommes de terre, jambon de Savoie, salade verte
Box of melted cheese from the Alps, potatoes, Savoy ham, green salad



LES DESSERTS

Faisselle au miel de Savoie — **9**
Faisselle cream cheese with Savoy honey

Tarte aux myrtilles sauvages — **12**
Crème d'amandes, myrtilles sauvages
Wild blueberry tart, almond cream

Tarte au citron — **11**
Crémeux citron, meringue française
Lemon pie with creamy lemon, French meringue

Panna cotta, caramel au beurre salé — **10**
Salted butter caramel panna cotta

Crumble aux pommes, glace vanille — **11**
Apple crumble served with vanilla ice cream

Moelleux au chocolat — **12**
Chocolat Valrhona, Glace vanille
Valrhona chocolate fondant, vanilla ice cream

Crème brûlée à la pistache — **10**
Pistachio crème brûlée

LES GLACES

Dame Blanche — **10**
Glace vanille, chocolat chaud, crème en neige
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

Gourmandine — **10**
Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, glace praliné aux éclats de noisettes, crème en neige, copeaux de chocolat
White chocolate ice cream, brownie chunks, warm chocolate, praline with hazelnut chunks ice cream, whipped cream, chocolate shavings

Snickers — **11**
Glaces vanille, caramel, noix de pécan, sauce chocolat, morceaux de Snickers, crème en neige
Vanilla, caramel ice creams, pecan nuts, chocolate sauce, Snickers chunks, whipped cream

LES PIZZAS

Margherita — **16**
Sauce tomate, fior di latte
Tomato sauce, fior di latte

Reine — **19**
Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, white ham

4 Fromages — **21**
Base blanche, fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan
Cream sauce, fior di latte, gorgonzola, goat's cheese, parmesan cheese

Calzone — **21**
Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, œuf
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, white ham, egg

Chèvre miel — **20**
Base blanche, fior di latte, chèvre, oignons, miel
Cream sauce, fior di latte, goat's cheese, onions, honey

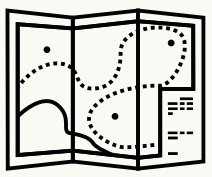
Savoyarde — **22**
Base blanche, lardons, oignons, pommes de terre, Reblochon
Cream sauce, bacon strips, onions, potatoes, Reblochon cheese

Amore Mio — **24**
Sauce tomate, fior di latte, parmesan, tomates cerises, jambon San Daniele DOP, roquette, pesto de basilic
Tomato sauce, fior di latte, parmesan, cherry tomatoes, San Daniele PDO ham, arugula, pesto with basil

Piquante — **22**
Sauce tomate, fior di latte, oignon, spianata calabraise, piment
Tomato sauce, fior di latte, onion, spianata calabraise, chilli

Carnivore — **24**
Sauce tomate, fior di latte, bœuf haché, lardons, jambon blanc, spianata calabraise
Tomato sauce, fior di latte, minced beef, bacon, white ham, Calabrian spianata

Del Lago — **24**
Crème, mozzarella fior di latte, truite, citron jaune, aneth
Cream, fior di latte mozzarella, trout, lemon, dill



Suppléments Extra 3
Œuf, champignons, lardons, boeuf haché,...
Egg, mushrooms, bacon, minced beef,...

LES ALCOOLISÉES

Alpage 9
Crème glacée au Génépi et liqueur de Génépi 3cl
Génépi ice cream & Génépi liqueur 3cl

Colonel 9
Sorbet citron, Vodka 3cl / *Lemon sorbet, Vodka 3cl*

DO IT YOURSELF

2 boules : 6 - 3 boules : 8
Do it yourself: 2 or 3 ice cream scoops

Parfums : Vanille, fraise, café, caramel, chocolat, chocolat blanc, citron, myrtille, praliné, Génépi
Ice cream flavours: vanilla, strawberry, coffee, caramel, chocolate, white chocolate, lemon, blueberry, praline, Génépi

Supplément : 1,5
Crème en neige ou chocolat chaud ou coulis
Extra : whipped cream or warm chocolate or coulis

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du groupe Restolell - RCS Annecy B 340 318 245 - Voga Gogo - DEJ - H26/27 - Impression Printoclock.com